

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 2000-083587

(43)Date of publication of application : 28.03.2000

(51)Int.Cl.

A23F 5/24
A23F 3/16
A23L 2/38
B01D 11/02
// B01D 3/40

(21)Application number : 10-263067

(71)Applicant : INABATA KORYO KK

(22)Date of filing : 17.09.1998

(72)Inventor : HIROSE KAZUO
MATSUMURA SHINICHI

(54) PRODUCTION OF EXTRACT OF FAVORITE BEVERAGE

(57)Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a method for producing an extract for favorite beverage having excellent smell and flavor also after a sterilization step and also excellent in taste.

SOLUTION: In this method for producing an extract for favorite beverage by extracting favorite beverage raw material with steam and recovering the distillate, the atmosphere in an extracting kettle is replaced with nitrogen and/or carbon dioxide before extracting the favorite beverage raw material with steam. After the atmosphere in an extracting kettle is replaced with nitrogen and/or carbon dioxide, favorite beverage raw material is extracted with warm water to recover the extract and the extract residue is further extracted with steam to recover the distillate and the extract is mixed with the distillate.

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号
特開2000-83587
(P2000-83587A)

(43) 公開日 平成12年3月28日 (2000.3.28)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	F I	テーマコード* (参考)
A 2 3 F 5/24		A 2 3 F 5/24	4 B 0 1 7
	3/16	3/16	4 B 0 2 7
A 2 3 L 2/38		A 2 3 L 2/38	C 4 D 0 5 6
			K 4 D 0 7 6
B 0 1 D 11/02		B 0 1 D 11/02	A
審査請求 未請求 請求項の数 6 O L (全 7 頁) 最終頁に続く			

(21) 出願番号	特願平10-263067	(71) 出願人	390019460 稲畑香料株式会社 大阪府大阪市淀川区田川3丁目5番20号
(22) 出願日	平成10年9月17日 (1998.9.17)	(72) 発明者	広瀬 和男 大阪市淀川区田川3丁目5番20号 稲畑香料株式会社内
		(72) 発明者	松村 晋一 大阪市淀川区田川3丁目5番20号 稲畑香料株式会社内
		(74) 代理人	100082072 弁理士 清原 義博
		最終頁に続く	

(54) 【発明の名称】 嗜好飲料用抽出液の製造方法

(57) 【要約】

【課題】 殺菌工程後にも優れた香りや風味を有し、しかも味においても優れた嗜好飲料用抽出液の製造方法の提供にある。

【解決手段】 嗜好飲料原料を水蒸気抽出して溜出液を回収することを特徴とする嗜好飲料用抽出液の製造方法、嗜好飲料原料を水蒸気抽出する前に、抽出釜内の雰囲気窒素及び／又は二酸化炭素に置換することを特徴とする嗜好飲料用抽出液の製造方法、及び、抽出釜内の雰囲気窒素及び／又は二酸化炭素に置換した後、嗜好飲料原料を温水抽出して抽出液を回収し、更にその抽出残渣を水蒸気抽出して溜出液を回収し、前記抽出液と溜出液を混合することを特徴とする嗜好飲料用抽出液の製造方法とする。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 嗜好飲料原料を水蒸気抽出して溜出液を回収することを特徴とする嗜好飲料用抽出液の製造方法。

【請求項2】 嗜好飲料原料を水蒸気抽出する前に、抽出釜内の雰囲気気を窒素及び／又は二酸化炭素に置換することを特徴とする請求項1記載の嗜好飲料用抽出液の製造方法。

【請求項3】 抽出釜内の雰囲気気を窒素及び／又は二酸化炭素に置換した後、嗜好飲料原料を温水抽出して抽出液を回収し、更にその抽出残渣を水蒸気抽出して溜出液を回収し、前記抽出液と溜出液を混合することを特徴とする嗜好飲料用抽出液の製造方法。

【請求項4】 前記溜出液、或いは抽出液及び溜出液に、pH調整剤及び／又はビタミンCを添加することを特徴とする請求項1乃至3記載の嗜好飲料用抽出液の製造方法。

【請求項5】 前記嗜好飲料原料が、コーヒーノキ(*Coffea arabica*, *Coffea robusta*, *Coffea liberica*)の種子及びこのコーヒーノキ(*Coffea arabica*, *Coffea robusta*, *Coffea liberica*)の近縁種の種子、茶(*Thea sinensis*)の葉及びこの茶(*Thea sinensis*)の近縁種の葉、大麦(*Hordeum vulgare*)及びこの近縁種、ルイボス(*Aspalathus linearis*)の葉及びこのルイボス(*Aspalathus linearis*)の近縁種の葉、杜仲(*Eucommiaceae ulmoides*)の葉及びこの杜仲(*Eucommiaceae ulmoides*)の近縁種の葉、ハトムギ(*Coix lacryma-jobi* L.)及びこの近縁種、玄米より選択された1種以上からなることを特徴とする請求項1乃至4記載の嗜好飲料用抽出液の製造方法。

【請求項6】 前記嗜好飲料原料を焙煎したもの、醗酵させたもの、又は生の原料、或いはこれらを更に粉碎したものをを用いることを特徴とする請求項1乃至5記載の嗜好飲料用抽出液の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は嗜好飲料用抽出液の製造方法に関し、その目的は、殺菌工程後にも優れた香りや風味を有し、しかも味においても優れた嗜好飲料用抽出液の製造方法を提供することにある。

【0002】

【従来の技術】コーヒーや紅茶、お茶などの嗜好飲料は、家庭や喫茶店などで粉末状の原料を抽出して得られるものと、業者により製造され、缶やペットボトルなどに充填されて販売されているものとに分けることができる。家庭や喫茶店などで粉末状の原料を抽出して飲む場合には、通常、粉碎したコーヒー豆や茶葉などの原料に熱湯或いは水を注ぎ、その抽出液を飲用している。一方、缶やペットボトルなどに充填されて一般市場に流通している嗜好飲料は、主に、原料を熱水或いは温水抽出

して抽出液を得、これを飲料濃度まで希釈した後、缶等の容器に充填して殺菌するという工程を経て製造される。即ち、業者により製造される嗜好飲料は、製造直後に飲むことはなく常温で保存されるものが多いため、必ず殺菌処理されており、この点が、家庭や喫茶店などで粉末状の原料を抽出して作る嗜好飲料とは大きく異なる。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】しかしながら、業者により製造される嗜好飲料は、上記したように殺菌処理されているため、殺菌工程により香りや味が劣化し、品質が著しく損なわれてしまうという欠点を有している。また、香料や酸化防止剤を添加することにより、品質の劣化を防ぐことも行われているが、やはり家庭などで粉末状の原料に熱湯や水を注いで得られる嗜好飲料には到底及ばず、風味や香りなどの点において、品質的に満足できるものではなかった。

【0004】そこで、殺菌工程後にも優れた香りや風味を有し、しかも味においても優れた嗜好飲料用抽出液の製造方法の創出が望まれており、本発明者らは特許第2813178号において、嗜好飲料原料を温水抽出して抽出液を回収した後、抽出残渣を水蒸気抽出して溜出液を回収し、前記抽出液と溜出液を混合することを特徴とする嗜好飲料用抽出液の製造方法を提案している。本発明者らは、香味豊かな嗜好飲料用抽出液の製造方法に関する鋭意研究を続けたところ、水蒸気抽出のみでも香味豊かな嗜好飲料用抽出液を得ることができ、また、抽出釜内の雰囲気気を窒素及び／又は二酸化炭素に置換することにより、原料中の香味成分及び呈味成分がより効率よく抽出されることを見出し、本発明の完成に至った。

【0005】

【課題を解決するための手段】即ち、請求項1に係る発明は、嗜好飲料原料を水蒸気抽出して溜出液を回収することを特徴とする嗜好飲料用抽出液の製造方法に関し、請求項2に係る発明は、嗜好飲料原料を水蒸気抽出する前に、抽出釜内の雰囲気気を窒素及び／又は二酸化炭素に置換することを特徴とする請求項1記載の嗜好飲料用抽出液の製造方法に関する。

【0006】また請求項3に係る発明は、抽出釜内の雰囲気気を窒素及び／又は二酸化炭素に置換した後、嗜好飲料原料を温水抽出して抽出液を回収し、更にその抽出残渣を水蒸気抽出して溜出液を回収し、前記抽出液と溜出液を混合することを特徴とする嗜好飲料用抽出液の製造方法に関し、請求項4に係る発明は、前記溜出液、或いは抽出液及び溜出液に、pH調整剤及び／又はビタミンCを添加することを特徴とする請求項1乃至3記載の嗜好飲料用抽出液の製造方法に関する。

【0007】更に請求項5に係る発明は、前記嗜好飲料原料が、コーヒーノキ(*Coffea arabica*, *Coffea robusta*, *Coffea liberica*)の種子及びこのコーヒーノキ(*Coff*

ea arabica, Coffea robusta, Coffea liberica) の近縁種の種子、茶 (Thae sinensis) の葉及びこの茶 (Thae sinensis) の近縁種の葉、大麦 (Hordeum vulgare) 及びこの近縁種、ルイボス (Aspalathus linears) の葉及びこのルイボス (Aspalathus linears) の近縁種の葉、杜仲 (Eucommiaceae ulmoides) の葉及びこの杜仲 (Eucommiaceae ulmoides) の近縁種の葉、ハトムギ (Coix lachryma-jobi L.) 及びこの近縁種、玄米より選択された1種以上からなることを特徴とする請求項1乃至4記載の嗜好飲料用抽出液の製造方法に関し、請求項6に係る発明は、前記嗜好飲料原料を焙煎したもの、醗酵させたもの、又は生の原料、或いはこれらを更に粉碎したものをを用いることを特徴とする請求項1乃至5記載の嗜好飲料用抽出液の製造方法に関する。

【0008】

【発明の実施の形態】本発明に係る嗜好飲料用抽出液の製造方法においては、嗜好飲料原料を水蒸気抽出して、原料中の香り成分及び呈味成分を抽出する。

【0009】嗜好飲料原料としては、一般にコーヒー、紅茶、お茶などの嗜好飲料の製造に用いられる原料であれば全て用いることができ、具体的には、コーヒーノキ (Coffea arabica, Coffea robusta, Coffea liberica) の種子であるコーヒー豆の他、コーヒーノキ (Coffea arabica, Coffea robusta, Coffea liberica) の近縁種の種子、不醗酵茶 (緑茶)、半醗酵茶 (ウーロン茶)、醗酵茶 (紅茶) の原料となる茶 (Thae sinensis) の葉や、カメリアジャポニカ (Camellia Japonica) などの茶 (Thae sinensis) の近縁種の葉、麦茶の原料となる大麦 (Hordeum vulgare) や大麦 (Hordeum vulgare) の近縁種、健康茶の原料として知られているルイボス (Aspalathus linears) の葉及びルイボス (Aspalathus linears) の近縁種の葉、杜仲 (Eucommiaceae ulmoides) の葉及び杜仲 (Eucommiaceae ulmoides) の近縁種の葉、ハトムギ (Coix lachryma-jobi L.) 及びハトムギ (Coix lachryma-jobi L.) の近縁種、更に玄米茶の原料となる玄米などを例示することができる。また、2種以上の原料を用いることも可能である。

【0010】原料の使用形態は特に限定されず、生のまま使用しても、焙煎したものや醗酵させたものを使用してもよい。また、これらを更に粉碎したものをを用いてもよく、原料の種類に応じて、最適な形態で使用すればよい。例えば、茶 (Thae sinensis) の葉やルイボス (Aspalathus linears) の葉、杜仲 (Eucommiaceae ulmoides) の葉など、茶葉を使う場合には、必要に応じて醗酵させた後、その細片を用いるのが好ましい。またコーヒー豆を使う場合は、焙煎した後、粉碎して用いるのが好ましく、大麦 (Hordeum vulgare) や玄米などを使う場合には、その粉碎物を用いるのが好ましい。

【0011】上記した原料を水蒸気抽出して得られる溜出液を本発明に係る嗜好飲料用抽出液とすることができ

る。この抽出液には、水蒸気抽出により原料中の香り成分及び呈味成分が十分抽出されて含まれているので、この抽出液を用いることにより、殺菌工程後にも優れた香りや風味を有し、しかも味においても優れた嗜好飲料を得ることができる。また、水蒸気抽出の前に、抽出釜内の雰囲気窒素及び／又は二酸化炭素に置換して抽出を行うと、香り成分及び呈味成分がより効率よく抽出され、一層香味豊かな嗜好飲料用抽出液を得ることができ好ましい。

10 【0012】尚、上記した特許第2813178号において本発明者らが提案しているように、水蒸気抽出の前に温水抽出を行い、温水抽出して得られる抽出液と、その抽出残渣を水蒸気抽出して得られる溜出液を混合することによっても香味豊かな嗜好飲料用抽出液を製造することができる。この場合、先ず温水抽出により原料中の呈味成分が抽出され、その後の水蒸気抽出により温水抽出では抽出されない香り成分が抽出される。

20 【0013】そして本発明においては、呈味成分及び香り成分をより効率よく抽出させるために、前記水蒸気抽出のみを行う場合と同様に、温水抽出及び水蒸気抽出の前に抽出釜内の雰囲気窒素及び／又は二酸化炭素に置換して抽出を行う。これにより、得られる嗜好飲料用抽出液は、一層風味豊かで味においても優れたものとなる。

30 【0014】水蒸気抽出の前に温水抽出を行う場合、温水の温度や量、抽出時間などの温水抽出の条件は特に限定されないが、特許第2813178号において記載された条件下で行うのが好ましい。即ち、温水温度は30～100℃、より好ましくは60～95℃の温水とするのが好ましい。これは、70℃より低いと抽出効率が悪く、95℃より高いと品質が劣化する恐れがあり、いずれの場合も好ましくないからである。また、温水の量や抽出時間は嗜好飲料原料の種類などに応じて適宜設定すればよく、例えば、原料としてコーヒー豆を用いる場合には、原料の約2.5倍の温水を用いて、15分間程度かけて抽出すると、原料中の呈味成分が完全に抽出される。

40 【0015】本発明においては、水蒸気抽出により得られる溜出液、或いは温水抽出により得られる抽出液と水蒸気抽出により得られる溜出液を混合したものに、更にpH調整剤及び／又はビタミンCを添加することも可能である。これらは嗜好飲料用抽出液の風味を保持するために配合される。pH調整剤としては、重曹を例示することができるが特に限定はされない。pH調整剤及び／又はビタミンCを配合する場合の配合量は特に限定されないが、pH調整剤とビタミンCの合計の配合量として、嗜好飲料用抽出液中200～400ppm程度配合するのが望ましい。尚、pH調整剤とビタミンCの両方を配合する場合には、pHが6.0～7.0になるよう

【0016】上述した方法により得られる嗜好飲料用抽出液は、コーヒーや紅茶、お茶などの嗜好飲料の製造に用いられる。具体的には、嗜好飲料用抽出液を飲料濃度にまで希釈し、缶やペットボトルなどの容器に充填した後、殺菌処理することにより、嗜好飲料が製造される。また、コーヒー香料などの香料として、風味付けの目的でも用いられる。

【0017】

【実施例】以下、本発明に係る嗜好飲料用抽出液の製造方法について、実施例及び比較例を挙げることにより一層明確に説明する。但し、本発明は以下の実施例により何ら限定はされない。

（実施例1）焙煎粉碎したコーヒー豆1kgを水蒸気抽出し、溜出液2kgを回収して実施例1の試料とした。

【0018】（実施例2）焙煎粉碎したコーヒー豆1kgを抽出釜に仕込み、抽出前に釜の内部の雰囲気気を窒素ガスで置換した。その後水蒸気抽出し、溜出液2kgを回収して実施例2の試料とした。

【0019】（実施例3）焙煎粉碎したコーヒー豆1kgを抽出釜に仕込み、抽出前に釜の内部の雰囲気気を窒素ガスで置換した。その後、85℃の温水2.5kgで15分間抽出し、Brix15のコーヒー抽出液1.2kgを回収した。次に、抽出残渣を水蒸気抽出し、溜出液0.8kgを回収した。1.2kgの抽出液と、0.8kgの溜出液を混合して、Brix9のコーヒー抽出液2kgを得、実施例3の試料とした。

【0020】（実施例4）実施例1で得られたコーヒー抽出液2kgにビタミンCをその濃度が抽出液中300ppmとなるように添加し、実施例4の試料とした。

【0021】（実施例5）実施例1で得られたコーヒー抽出液2kgに重曹をその濃度が抽出液中300ppmとなるように添加し、実施例5の試料とした。

【0022】（実施例6）実施例4で得られたコーヒー抽出液を、重曹を用いてpH6.7に調整し、実施例6の試料とした。

【0023】（実施例7～12）紅茶の葉1kgを水蒸気抽出して得られた溜出液2kgを実施例7、大麦の葉1kgを水蒸気抽出して得られた溜出液2kgを実施例8、ルイボスの葉1kgを水蒸気抽出して得られた溜出液2kgを実施例9、杜仲の葉1kgを水蒸気抽出して得られた溜出液2kgを実施例10、ハトムギの粉碎物1kgを水蒸気抽出して得られた溜出液2kgを実施例11、玄米の粉碎物1kgを水蒸気抽出して得られた溜出液2kgを実施例12の試料とした。

【0024】（比較例1及び2）焙煎粉碎したコーヒー1kgを85℃の温水3.5kgで15分間抽出してBrix15のコーヒー抽出液2.2kgを回収し、比較例1の試料とした。また、このBrix15のコーヒー抽出液2.2kgに、ビタミンCをその濃度が抽出液中300ppmとなるように添加したものを、比較例2の

試料とした。

【0025】（比較例3～8）紅茶の葉1kgを比較例1と同様に温水抽出して得られた抽出液2.2kgを比較例3、大麦の葉1kgを温水抽出して得られた抽出液2.2kgを比較例4、ルイボスの葉1kgを温水抽出して得られた抽出液2.2kgを比較例5、杜仲の葉1kgを温水抽出して得られた抽出液2.2kgを比較例6、ハトムギの粉碎物1kgを温水抽出して得られた抽出液2.2kgを比較例7、玄米の粉碎物1kgを温水抽出して得られた抽出液2.2kgを比較例8の試料とした。

【0026】（参考例1～7）実施例1で使用了コーヒー豆10gに100℃の熱湯を150cc注ぎ、得られたコーヒーを参考例1の試料とした。同様に、実施例7～12で使用了嗜好飲料原料を用いて、参考例2～7の試料を製造した。

【0027】上記実施例1～6及び比較例1～2で得られたコーヒー抽出液を参考例1のコーヒーに2%ずつ添加し、それぞれを190gずつ缶に詰めた。同様に、実施例7及び比較例3の抽出液を参考例2の嗜好飲料に、実施例8及び比較例4の抽出液を参考例3の嗜好飲料に、実施例9及び比較例5の抽出液を参考例4の嗜好飲料に、実施例10及び比較例6の抽出液を参考例5の嗜好飲料に、実施例11及び比較例7の抽出液を参考例6の嗜好飲料に、実施例12及び比較例8の抽出液を参考例7の嗜好飲料に、それぞれ添加して缶に詰めた。次に、115℃で20分間殺菌し、1週間常温（20℃）で保存したものをそれぞれパネラー11人に飲用してもらい、香りの強弱、嗜好性、味について以下の基準で採点してもらった。また、参考例のコーヒーについても、同様に採点してもらった。尚、参考例のコーヒーは、製造直後のものと、缶に詰め115℃で20分間殺菌したあと常温で1週間保存したものの両方について採点してもらった。

香り（強弱）

非常に強い…5点

強い…4点

普通…3点

やや弱い…2点

弱い…1点

香り（嗜好性）

非常に良い…5点

良い…4点

普通…3点

やや悪い…2点

悪い…1点

味

非常においしい…5点

おいしい…4点

普通…3点

ややおいしくない…2点

おいしくない…1点

【0028】11人のパネラーの合計点を算出した。実

施例及び比較例の結果を表1に、参考例の結果を表2に示す。

【表1】

		香り (強弱)	香り (嗜好性)	味
実施例	1 (コーヒー)	51	45	44
	2 (コーヒー)	51	46	45
	3 (コーヒー)	49	45	46
	4 (コーヒー)	49	46	46
	5 (コーヒー)	52	46	45
	6 (コーヒー)	52	47	46
	7 (紅茶)	47	46	46
	8 (大麦)	49	46	46
	9 (ライス)	48	47	45
	10 (杜中)	47	46	45
	11 (ハムギ)	49	46	44
	12 (玄米)	50	48	47
比較例	1 (コーヒー)	34	36	38
	2 (コーヒー)	45	41	35
	3 (紅茶)	33	34	37
	4 (大麦)	39	41	38
	5 (ライス)	38	40	37
	6 (杜中)	37	39	38
	7 (ハムギ)	38	39	40
	8 (玄米)	39	40	39

【表2】

			香り (強弱)	香り (嗜好性)	味
参考例	1	未殺菌	4 3	4 5	5 1
		殺菌後	3 2	3 3	3 4
	2	未殺菌	4 2	4 6	5 2
		殺菌後	3 2	3 3	3 3
	3	未殺菌	4 4	4 3	5 0
		殺菌後	3 5	3 7	4 0
	4	未殺菌	4 4	3 8	4 0
		殺菌後	3 6	3 7	3 7
	5	未殺菌	4 5	3 9	3 7
		殺菌後	3 7	3 2	3 5
	6	未殺菌	3 8	3 9	3 6
		殺菌後	3 3	3 2	3 1
	7	未殺菌	3 9	4 0	3 9
		殺菌後	3 2	3 2	3 1

【0029】表1の結果の通り、実施例1～12の嗜好飲料用抽出液のように、水蒸気抽出の工程を経て製造された嗜好飲料用抽出液が添加された嗜好飲料は、殺菌処理後にも豊かな風味、香りを有しており、味も良かった。また、実施例2～3のように、抽出前に抽出釜内の雰囲気気を窒素及び／又は二酸化炭素に置換することにより、より豊かな風味、香りを有した嗜好飲料用抽出液とすることができた。これに対し、比較例1、3～8の抽出液のように、温水抽出により得られる抽出液からなる抽出液が添加された嗜好飲料は、風味、香り、味の全てにおいて劣っていた。また比較例2の抽出液のように酸化防止剤を添加しても、実施例に比べると風味、香り、味の全てにおいて劣っており、特に味においては全く改善されていなかった。

【0030】即ち、水蒸気抽出を行うことにより、豊かな風味、香りを有し、味においても優れた嗜好飲料用抽出液を製造することができ、しかも抽出前に抽出釜内の雰囲気気を窒素及び／又は二酸化炭素に置換すると、より一層豊かな風味、香りを有し、味においても優れた嗜好飲料用抽出液を製造することができる。

【0031】

【発明の効果】以上詳述した如く、請求項1に係る発明は、嗜好飲料原料を水蒸気抽出して溜出液を回収することを特徴とする嗜好飲料用抽出液の製造方法に関するものであるから、呈味成分及び香氣成分が十分抽出されるので、殺菌工程後にも品質が劣化することなく、優れた香りや風味を有し、且つ味においても優れた嗜好飲料用抽出液を製造することができる。

【0032】また請求項2に係る発明は、嗜好飲料原料を水蒸気抽出する前に、抽出釜内の雰囲気気を窒素及び／又は二酸化炭素に置換することを特徴とする請求項1記

20 載の嗜好飲料用抽出液の製造方法に関し、請求項3に係る発明は、抽出釜内の雰囲気気を窒素及び／又は二酸化炭素に置換した後、嗜好飲料原料を温水抽出して抽出液を回収し、更にその抽出残渣を水蒸気抽出して溜出液を回収し、前記抽出液と溜出液を混合することを特徴とする嗜好飲料用抽出液の製造方法に関するものであるから、呈味成分及び香氣成分がより効率よく抽出されるので、風味や味においてより一層優れた嗜好飲料用抽出液を製造することができる。

30 【0033】また請求項4に係る発明は、前記溜出液、或いは抽出液及び溜出液に、pH調整剤及び／又はビタミンCを添加することを特徴とする請求項1乃至3記載の嗜好飲料用抽出液の製造方法に関するものであるから、より美味しい嗜好飲料用抽出液を製造することができる。

40 【0034】更に請求項5に係る発明は、前記嗜好飲料原料が、コーヒーノキ(*Coffea arabica*, *Coffea robusta*, *Coffea liberica*)の種子及びこのコーヒーノキ(*Coffea arabica*, *Coffea robusta*, *Coffea liberica*)の近縁種の種子、茶(*Thae sinensis*)の葉及びこの茶(*Thae sinensis*)の近縁種の葉、大麦(*Hordeum vulgare*)及びこの近縁種、ルイボス(*Aspalathus linears*)の葉及びこのルイボス(*Aspalathus linears*)の近縁種の葉、杜仲(*Eucommiaceae ulmoides*)の葉及びこの杜仲(*Eucommiaceae ulmoides*)の近縁種の葉、ハトムギ(*Coix lachryma-jobi* L.)及びこの近縁種、玄米より選択された1種以上からなることを特徴とする請求項1乃至4記載の嗜好飲料用抽出液の製造方法に関し、請求項6に係る発明は、前記嗜好飲料原料を焙煎したもの、醗酵させたもの、又は生の原料、或いはこれらを更に粉碎したものを
50 用いることを特徴とする請求項1乃至5記載の嗜好飲料

11

用抽出液の製造方法に関するものであるから、殺菌工程後にも品質が劣化することなく、優れた香りや風味を有

12

し、且つ味においても優れたコーヒー抽出液、紅茶抽出液、お茶抽出液等を製造することができる。

フロントページの続き

(51) Int. Cl.⁷

識別記号

F I

ターマクト* (参考)

// B 0 1 D 3/40

B 0 1 D 3/40

F ターム (参考) 4B017 LC02 LG10 LG14 LG15 LG16
 LK01 LK16 LL09 LP01 LP04
 LP05
 4B027 FB13 FB15 FB24 FC01 FC02
 FK01 FK03 FP72 FP85 FQ06
 FQ19
 4D056 AB12 AC22 CA01 CA22 CA25
 CA39
 4D076 AA02 AA14 AA22 FA16 HA11
 JA02